





## САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Овощной салат с авокадо.....	790
   Гави ди Гави Батазиоло ла Граде / Пьемонт.....	770
Хумус с артишоками гриль и анчоусами .....	750
   Просекко Чело / Венето.....	710
Салат с копченой уткой и солеными вешенками.....	850
Вителло тоннато .....	990
Микс салатов с копченым лососем и соусом .....	960
из дижонской горчицы	
Тартар из говядины с соусом из персика .....	1200
и хрена	
   Темпранильо Асьенда Лопес / Риоха.....	590
Буррата с печеным перцем и генуэзским песто.....	1250
Севиче из морепродуктов с луковым маслом.....	1300
и йогуртовым соусом	
   Рислинг Ник Вайс Урбан / Мозель.....	590
Сет закусок к вину.....	1100
Тартар из говядины / Вителло тоннато / Прошутто ди парма / Хумус с артишоком	

## СУПЫ

Тыквенный крем-суп с копченой куриной .....	720
грудкой	
Крем-суп из пастернака с тигровыми .....	800
креветками	
Качукко с дорадо и королевскими креветками .....	1050
Бобовый суп с томленным ягненком и фенхелем.....	850

 Рекомендуемое эногастрономическое сочетание

Информацию о пищевой ценности, составе и весе готовых блюд вы можете узнать у сотрудников ресторана.

Если у вас аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, предупредите об этом официанта.

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Цветная капуста с чили маслом и кремом из кешью .....	750
Утиная грудка с перлотто .....	1490
   Неро Д'Авола Кузумана / Сицилия .....	630
Голень ягненка с кускусом и муссом из баклажана .....	1800
Пеппер стейк с фенхелем и луком порей .....	1850
Стейк стриплойн из мраморной говядины .....	2200
Филе дорадо с соте из овощей и соусом вьерж .....	1580
   Совиньон Блан Паддл Крик / Мальборо .....	650
Туец на гриле с салатом из морских водорослей .....	1600
   Шардоне Вестерн Селларс / Калифорния .....	630
Филе лосося с черным рисом и соусом биск .....	1650
   Каберне Фран Трезор де Луар / Долина Луары .....	770
Угольные ньокки с соусом из пармезана и страчателлой .....	850
Ригатони с морепродуктами .....	1250
Лазанья четыре сыра с грибами и шпинатом .....	990

## ДЕСЕРТЫ

### КЛАССИЧЕСКИЕ

Щелкунчик .....	480
Фисташковый чизкейк .....	520
Графские развалины с клюквой .....	550
Курд маракуйя .....	470
Джелато и сорбеты .....	200
Ассорти сыров .....	950

### АВТОРСКИЕ

Морские камни .....	550
Пирожное картошка в авторской подаче	
Розовая жемчужина .....	550
Кофейный мусс / вишневый компоте / пена из маракуйи	

## -ТРАДИЦИОННОЕ РУССКОЕ МЕНЮ-

Красная икра .....	840
Подается в традиционном русском стиле с блинами и гарнирами	
Черная осетровая икра .....	7200
Подается в традиционном русском стиле с блинами и гарнирами	
Сельдь с обжаренным картофелем .....	650
и маринованным красным луком	
Традиционный борщ с чесночными .....	750
пампушками и сметаной	
Домашние пельмени в соусе из белых грибов .....	950
Жареный картофель с грибами и трюфельной .....	750
сметаной	
Котлета по-киевски с картофельным пюре .....	1100
и зеленью	
Бефстроганов с грибами в сливочном соусе .....	1450
и драниками	
Свиное филе с толченым картофелем .....	950
и грибной поджаркой	
Десерт «Гурьевская каша» .....	550
бисквит из черемуховой муки / манная каша на топленом молоке / сорбет черной смородины / твиль с орехом	

Шеф-повар  
ВЛАДИМИР ГРИШУКОВ

---



---

Информацию о пищевой ценности, составе и весе готовых блюд вы можете узнать у сотрудников ресторана.

Если у вас аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, предупредите об этом официанта.